



ABSCHIEDS-GALA-ABENDESSEN

Montag, 4. November 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Norweger Lachs auf Asiatisch
Sushi ~ Sesam-Tataki ~ Pfannkuchen

Kalbs Steak Tatar & Kaviar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

SALAT

Blattsalat ~ Mango ~ Quark-Ahornsirup Dressing

SUPPE

Geflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Heilbuttfilet & Garnele
Sauce de Provence ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Safrancreme
Rinderfilet am Stück gebraten
Portwein-Reduktion ~ Gemüsebündchen ~ La Ratte Kartoffeln

DESSERTS

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze
Frisch geschnittenes Obst
Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Trüffelhonig ~ Walnussbrot
Kleine Naschereien



GEDECK

Butter, Sardellen Butter, Artischockencreme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelonen-Sashimi ~ Wasabi-Reis ~ Sesamalgen

**

Blattsalat ~ Mango ~ Quark-Ahornsirup Dressing

**

Waldpilzcremesuppe

**

Passionsfrucht ~ Negroni-Spritzer

**

Fenchel-Tarte

Pesto Genovese Sauce ~ Cornflakes Mozzarella

**

Eistorte MS ARTANIA mit Cognac-Beerengrütze

**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch
Kamptal, Österreich, trocken
0,75 l • 36,00 €

2021 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee
Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich, trocken
0,75 l • 36,00 €